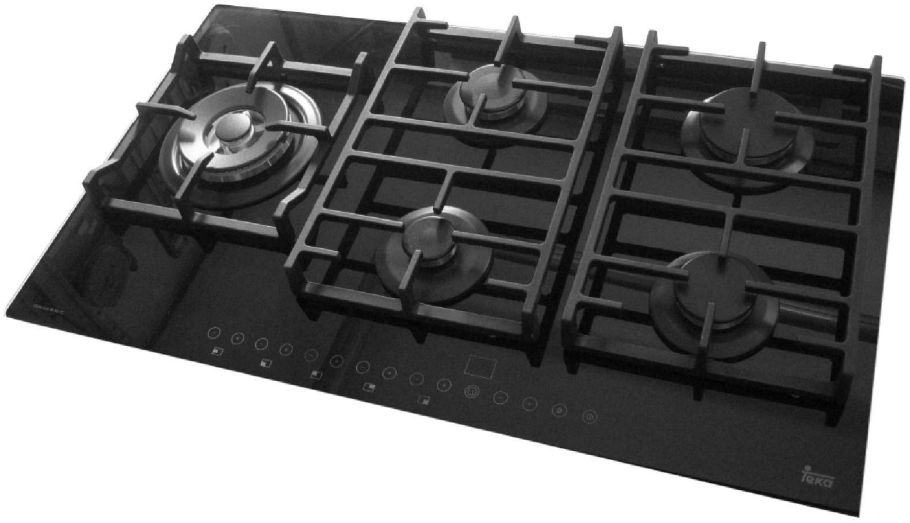
Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

Manual de Instrucciones

CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI
CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI

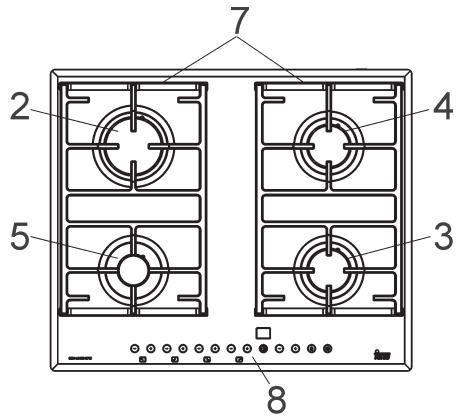
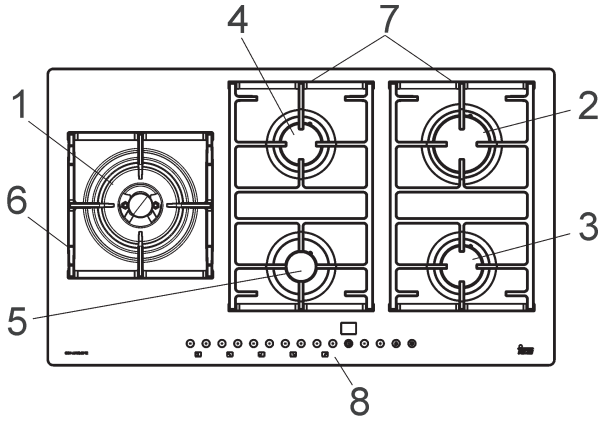


TIPOS: PCZ ITC

MX

COD. 04068AW - 17.04.2015

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

MODELOS: CGW LUX 60 TC 4G AI AL CI	MODELOS: CGW LUX 90 TC 5G AI AL DR CI
	

	MEXICO	VENEZUELA - ECUADOR
1 Quemador doble corona	de 12 500 kJ/h	de 4100 W
2 Quemador rápido	de 9 200 kJ/h	de 2800 W
3 Quemador semirrápido reducido	de 4 300 kJ/h	de 1350÷1400 W
4 Quemador semirrápido	de 5 700 kJ/h	de 1750 W
5 Quemador auxiliar	de 3 000÷3 200 kJ/h	de 1000 W

6 Parrilla de soporte para 1 quemador

7 Parrilla de soporte para 2 quemadores

8 Touch control

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

Placa/parrilla equipada con sistema de gestión electrónica de los quemadores y control de quemadores con panel táctil.

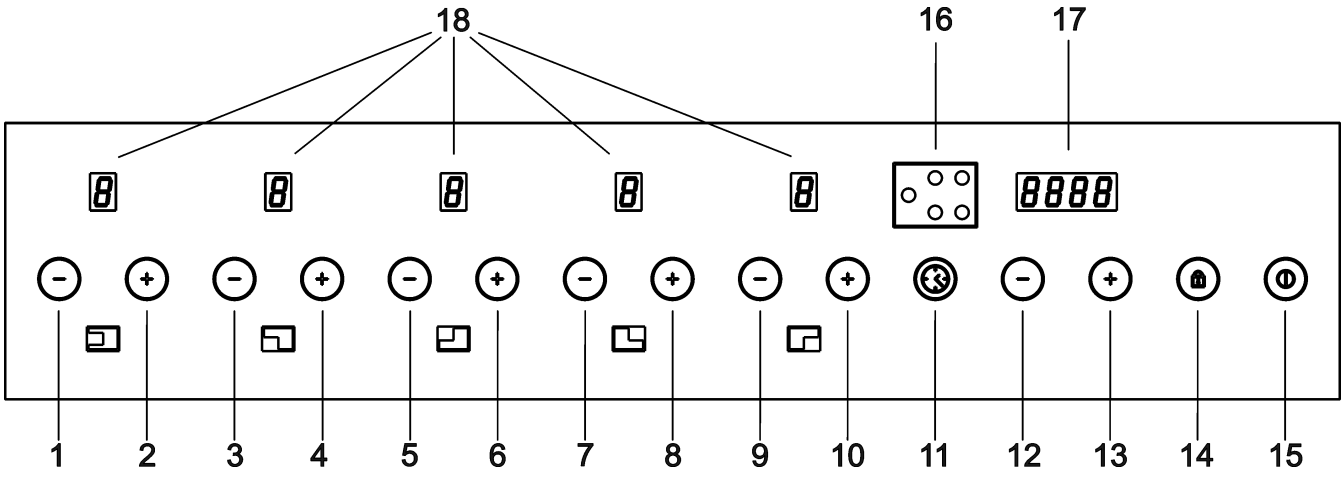
Atención: este aparato se ha diseñado para uso doméstico en ambientes domésticos para miembros del público general. Lo deben utilizar adultos completamente conscientes. No se debe permitir que los niños se acerquen o jueguen con el aparato. Las zonas frontales de fácil alcance del aparato pueden calentarse mucho durante el uso.
Supervise a los niños y a las personas discapacitadas durante el uso, asegurándose de que no toquen las superficies calientes y de que permanezcan lejos del dispositivo durante el funcionamiento.

Este aparato se ha proyectado para ser utilizado sólo como aparato de cocción: cualquier otro uso (como calentar ambientes) tiene que considerarse impropio y peligroso.

Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

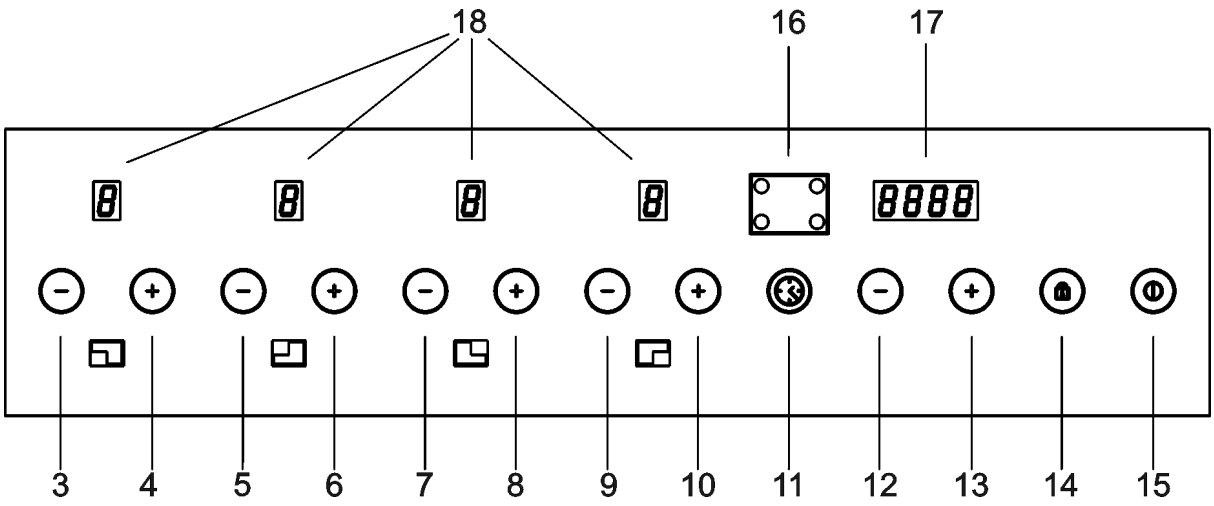
5 QUEMADORES 90 cm



1 - Quemador 1 botón –
2 - Quemador 1 botón +
3 - Quemador 5 botón –
4 - Quemador 5 botón +
5 - Quemador 4 botón –
6 - Quemador 4 botón +
7 - Quemador 2 botón –
8 - Quemador 2 botón +
9 - Quemador 3 botón –
10 - Quemador 3 botón +
11 - Botón del reloj
12 - Programación del reloj – botón
13 - Programación del reloj + botón
14 - Botón de bloqueo de seguridad
15 - Botón de ON/OFF
16 - Indicador de posición de quemador en uso
17 - Display del temporizador
18 - Display de niveles de capacidad (0 - 7)

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

4 QUEMADORES 60 cm



3 - Quemador 5 botón –
4 - Quemador 5 botón +
5 - Quemador 2 botón –
6 - Quemador 2 botón +
7 - Quemador 4 botón –
8 - Quemador 4 botón +
9 - Quemador 3 botón –
10 - Quemador 3 botón +
11 - Botón del reloj
12 - Programación del reloj – botón
13 - Programación del reloj + botón
14 - Botón de bloqueo de seguridad
15 - Botón de ON/OFF
16 - Indicador de posición de quemador en uso
17 - Display del temporizador
18 - Display de niveles de capacidad (0 - 7)

DESCRIPCIÓN PLACAS DE COCCIÓN

FUNCIONES disponibles para el usuario/técnico

Las principales funciones del dispositivo son:

- ***Modo standby (quemadores apagados y panel de control activo).***
- ***Bloqueo del panel de control de protección contra de encendido/programación accidental.***
- ***Regulación de la capacidad de cada quemador a 7 niveles.***
- ***Bloqueo de seguridad con reinicio manual mediante procedimiento de desbloqueo realizado desde el panel de control.***
- ***Procedimiento para regular la capacidad del nivel mínimo de cada quemador (sólo para el técnico).***
- ***Programación del tipo de gas utilizado: metano/GLP (sólo para el técnico).***
- ***Programación del tiempo de apagado para cada quemador.***
- ***El tiempo máximo de cada quemador pre-programado en la memoria FLASH equivale a 4 horas.***
- ***Temperatura medida en la tarjeta electrónica.***
- ***Gestión de las anomalías/fallos mediante código indicado en el display.***

USO

1) QUEMADORES

En la parte frontal del aparato se encuentra una serigrafía en cada mando el cual se indica la correspondencia entre dicho mando y el quemador que acciona. Después de abrir la llave de paso del gas o de la bombona de gas, se encenderán los quemadores como seguidamente se describe:

Encender el aparato

Para encender el aparato, seleccione el botón ON/OFF de forma prolongada durante al menos 2 segundos. La placa se encenderá y los displays de los quemadores se mostrarán a nivel cero en correspondencia con el estado apagado de los quemadores.

Encender un quemador

Para encender un quemador, pulse y suelte el botón + del quemador que se desee encender. Tiene 3 segundos para volver a pulsar el botón + y encender el quemador al nivel 7. Ahora el sistema de control de encendido realizará un máximo de 3 intentos en intervalos de 10 segundos.
Si el quemador no se enciende después del tercer intento, se bloquea y el led correspondiente visualiza la letra “b”. Para desbloquear el quemador, vea el procedimiento correspondiente más adelante.

Si el quemador se enciende se mostrará el dígito correspondiente del nivel de potencia con el que permanecerá activo mientras esté encendido

Cada quemador para el que no se le ha programado el temporizador correspondiente se apagará automáticamente después de 4 horas de funcionamiento continuo.

Regulación del nivel de llama del quemador

Con el quemador encendido, para aumentar el nivel de capacidad hay que pulsar el botón +, y en caso contrario pulsar el botón - para reducir el nivel de capacidad.

USO

Para obtener una variación continua en el nivel de capacidad, es suficiente mantener pulsado el botón + o - y soltarlo en el nivel requerido. El nivel de capacidad varía de 1 a 7.

Apagar el quemador

Para apagar un quemador, hay que pulsar al mismo tiempo los botones + y – correspondientes durante un instante o utilizar el botón – para llevar el quemador al nivel 0. Si el aparato está apagado, el dígito correspondiente visualizará intermitente la letra “H” (caliente) durante algunos minutos, mientras que si la placa está apagada, el símbolo intermitente “H/0” indicará que el quemador está caliente La duración del tiempo durante el cual se visualiza intermitente el símbolo es puramente indicativa, ya que puede haber diferencias debido a condiciones de uso.

Apagar todos los quemadores de la placa

Para apagar simultáneamente todos los quemadores, sólo tendrá que presionar brevemente el botón ON/OFF. Así se apagará el aparato.

Programar el tiempo de apagado de un quemador

Atención: el usuario debe estar siempre presente mientras se utiliza la placa.

Se puede programar independientemente un tiempo tras el cual cada quemador se apagará automáticamente.

Para programar el temporizador de un quemador: encienda la placa utilizando el botón ON/OFF, active el quemador que se debe programar utilizando el botón +, elija el nivel de llama requerido utilizando los botones + y – y pulse el botón del reloj (11) varias veces hasta llegar al quemador que se debe programar. El display del temporizador indicará 0.00.

La cifra a la izquierda del punto indicará las horas, mientras que la de la derecha indicará los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj), el display empezará a parpadear, permitiendo aumentar o disminuir el número de horas o minutos de funcionamiento de 0 a 4 horas. Cuando se

haya terminado la programación, el display dejará de parpadear, se visualizará el tiempo y se iluminará el led correspondiente. No se requiere confirmación.

Al programar el tiempo, se puede poner a cero el ajuste actual en cualquier momento pulsando al mismo tiempo los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj). Un tiempo igual a cero desactiva el temporizador del quemador.
Pulsando el botón del reloj (11) se puede volver al modo de programación del temporizador para visualizar el tiempo restante hasta el apagado o para cambiar los ajustes actuales.
El temporizador se puede programar sólo cuando el quemador está encendido. El tiempo se empezará a contar inmediatamente cuando se encienda el quemador. Cuando la cuenta atrás termina, el quemador temporizado se apaga y se emite una secuencia de pitidos durante 30 segundos (los pitidos se pueden detener pulsando el botón del reloj (11)).
Si el usuario apaga el quemador programado, desactivará su temporizador correspondiente.

Programar el tiempo de apagado simultáneamente en varios quemadores

Se puede programar el tiempo de apagado de varios quemadores que están funcionando simultáneamente empezando como se describe arriba para el primer quemador, al terminar la operación de programación: pulse el botón del reloj (11) y pase al quemador siguiente (no se requiere ninguna confirmación de los datos programados). Si desea programar otro quemador, antes de pasar al siguiente, se debe confirmar utilizando el botón del reloj.

Regulación del reloj

Tras un fallo de alimentación, será necesario ajustar la hora visualizada en el reloj del aparato.
Para ajustar el reloj, es necesario encender el aparato pulsando el botón de ON/OFF y pulsar al mismo tiempo los botones 14 y 11 durante al menos 3 segundos.

USO

El número intermitente de la izquierda del botón indica las horas, mientras que el de la derecha indica los minutos. Pulsando los botones 12 y 13 se puede aumentar o disminuir el número de horas y manteniendo pulsados los botones 12 o 13 se cambia el número de horas continuamente.
Para regular los minutos, vuelva a pulsar el botón del reloj (11). Los números de la derecha del punto empezarán a parpadear y se podrán regular los minutos de la misma manera que las horas.
Pulsando el botón del reloj (11) se memorizará la hora ajustada.

Desbloqueo del quemador
Los quemadores bloqueados muestran en su display correspondiente la letra “b”. El desbloqueo se activa pulsando al mismo tiempo los botones 1 y 14 (para el 90 cm.), los botones 3 y 14 (para el 60 cm.) continuamente durante al menos 2 segundos. Tras el desbloqueo, los quemadores se ajustarán en el nivel 0, listos para volverse a encender.
NOTA: si el procedimiento de desbloqueo se repite 5 veces durante un periodo de 15 minutos, el dispositivo visualizará FLT06 y no aceptará más solicitudes de desbloqueo durante los 15 minutos siguientes.

Función de bloqueo de seguridad para niños
Se activa solamente cuando el aparato está apagado, pulsando el botón 14 durante por lo menos 3 segundos. La activación del Bloqueo del panel se manifiesta con el encendido de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad de cada quemador y se realiza el bloqueo total del teclado.
La función se desactiva pulsando otra vez el botón 14 durante por lo menos 3 segundos (el desbloqueo del teclado se muestra con el apagado de los puntos decimales en el display de nivel de capacidad).

Desbloqueo del teclado
El teclado se desbloquea pulsando el botón 14 durante al menos 2 segundos. El desbloqueo del teclado se muestra con la desaparición de los puntos en el display de nivel de llama.

USO

Quemadores	*Potencia térmica (kJ/h)* **MEXICO**	*Potencia térmica (W)* **VENEZUELA - ECUADOR**	*Ø recipientes cm*
Doble corona	12 500 kJ/h	4100 W	24 a 26
Rápido	9 200 kJ/h	2800 W	20 a 22
Semirápido reducido	4 300 kJ/h	1350 ÷ 1400 W	16 a 18
Semirápido	5 700 kJ/h	1750 W	16 a 18
Auxiliar	3 000÷3 200 kJ/h	1000 W	10 a 14

ADVERTENCIAS:

- ***No deje sin vigilancia el aparato durante el uso de los quemadores y asegúrese de que no haya niños a su alrededor. En particular, compruebe que las asas de las ollas estén colocadas correctamente y vigile la cocción de los alimentos que utilizan aceites y grasas, dado que se trata de sustancias fácilmente inflamables.***
- ***No utilice espráis cerca del aparato mientras está funcionando.***
- ***Si el aparato de cocción está provisto de tapa, antes de abrirla elimine todos los posibles restos de alimentos derramados sobre su superficie. Si el aparato dispone de una tapa de cristal, existe el riesgo de que explote al calentarse. Apague todos los quemadores y déjelos enfriar antes de cerrar la tapa.***
- ***El uso de este aparato no está permitido a las personas con capacidades físicas y mentales reducidas (incluidos los niños) o desprovistas de experiencia en el uso de equipos eléctricos, no siendo que actúen bajo la supervisión de una persona adulta responsable de su seguridad. Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.***
- ***No coloque las ollas de modo que sobresalgan de los bordes de la placa de cocción***.

USO

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS PARA EL USUARIO:

- ***el uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. En consecuencia, es necesario garantizar una buena ventilación del local manteniendo libres de obstáculos las ranuras de ventilación natural (fig. 1) y activando un dispositivo mecánico de ventilación (campana de aspiración o electroventilador fig. 2 y fig. 3).***
- ***El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación suplementaria, como la abertura de una ventana, o una ventilación más eficaz aumentando la potencia de la aspiración mecánica existente.***
- ***Si el aparato se usa de manera intensiva y prolongada, puede ser necesaria una aireación suplementaria; en dicho caso, se puede abrir una ventana o mejorar la aireación aumentando la potencia de la aspiración mecánica en caso de haberla.***
- ***No intente modificar las características técnicas del producto, puesto que podría resultar peligroso.***
- ***Si se decide dejar de utilizar este aparato (o sustituir un modelo viejo) antes de llevarlo a desguazar se recomienda inutilizarlo siguiendo la normativa vigente en materia de tutela de la salud y de la contaminación medioambiental prevista en estos casos, anulando las partes que pueden suponer un peligro, especialmente para los niños, que podrían utilizar el aparato fuera de uso para jugar.***
- ***No toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.***
- ***No utilice el aparato descalzo.***
- ***El fabricante no puede considerarse responsable por eventuales daños que deriven de usos impropios, erróneos e irracionales.***
- ***Durante e inmediatamente después del funcionamiento, algunas partes de la placa de cocción alcanzan temperaturas muy elevadas: evite tocarlas.***

USO

- ***Tras la utilización del aparato, asegúrese de que el mando giratorior se encuentra en posición de cierre y cierre la llave principal del conducto de distribución del gas o la llave de la bombona.***
- ***No coloque el aparato (parrilla a gas) cerca de muebles que no soporten una temperatura minima de 105 °C.***
- ***En caso de anomalías de funcionamiento de las llaves de gas póngase en contacto con el servicio de asistencia.***

Para su seguridad

a) Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables;

b) No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador

c) No debe utilizarse como calefactor de ambiente,

d) Si huele a gas:

- Abra las ventanas.
- No accione interruptores eléctricos.
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo energético durante la cocción con el elemento calentador utilizar: ollas con fondo llano, de gran espesor y diámetro adecuado para el elemento calentador (véase la figura).
Cocinar con la tapa para ahorrar aún más. Además, adecuar la potencia del elemento calentador una vez alcanzada la ebullición.

Atención: durante el funcionamiento la zona de trabajo se calienta mucho en las zonas de cocción: ¡mantenga alejados a los niños!

(*) ENTRADA DE AIRE: VÉASE CAPÍTULO INSTALACÍON (PÁRRAFOS 5 Y 6)

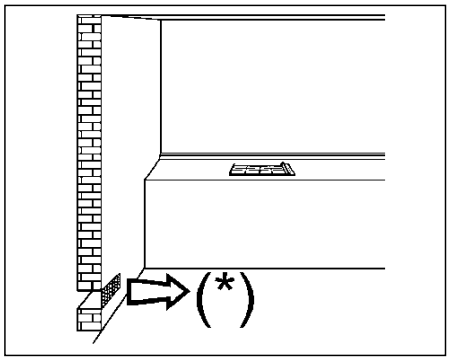


FIG. 1

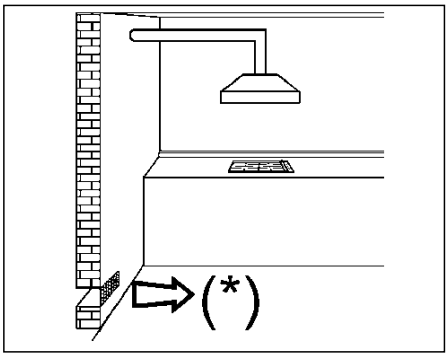


FIG. 2

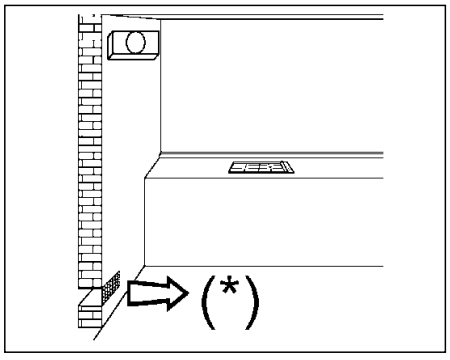


FIG. 3

LIMPIEZA

ATENCIÓN:
antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica y del gas.

2) ZONA DE TRABAJO

Para mantener brillante la superficie de cristal, es fundamental lavarla después de cada uso utilizando agua jabonosa tibia, aclararla y secarla. Del mismo modo, deben lavarse las rejillas esmaltadas, las tapas esmaltadas “A”, “B” y “C” y las cabezas de los quemadores (ver fig. 5 - 5/A) y limpiarse las bujías de encendido “AC” y los sensores termopares “TC” (ver fig. 5/A). Estos componentes no deben lavarse en el lavavajillas.
Limpie suavemente con un cepillo pequeño de nylon como se muestra (vea. Fig. 4) y dejar secar completamente. La limpieza debe efectuarse con el aparatoy sus componentes en frío, sin utilizar esponjas metálicas, productos abrasivos en polvo ni espráis corrosivos. No permita que sus superficies permanezcan en contacto con productos como vinagre, café, leche, agua salina o zumo de limón o de tomate.

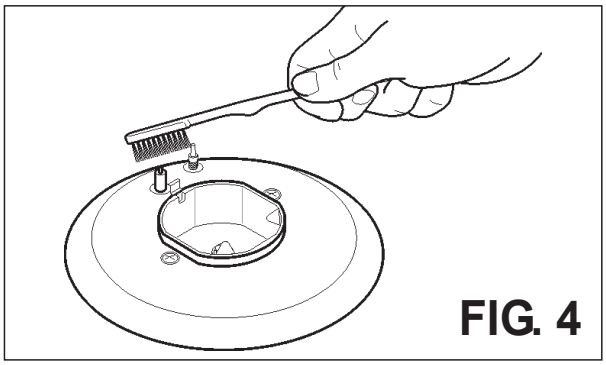


FIG. 4

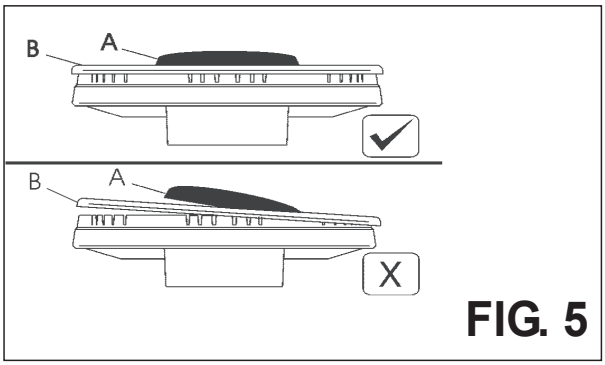


FIG. 5

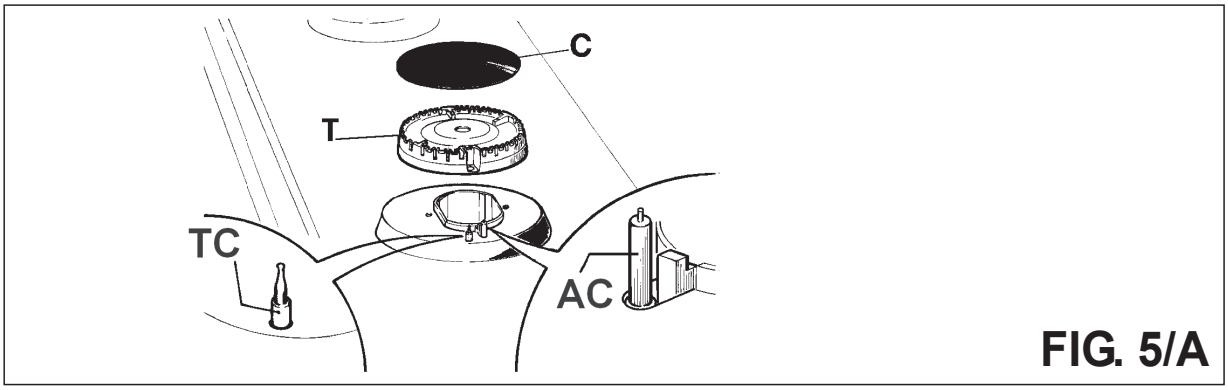


FIG. 5/A

LIMPIEZA

ATENCIÓN:
En caso de rotura del vidrio de la placa o parrilla de cocción:
- ***apague de inmediato todos los fuegos y los elementos de calefacción eléctricos, luego desconecte la alimentación del aparato,***
- ***no toque la superficie del aparato,***
- ***no utilice el aparato.***

ADVERTENCIAS:
al volver a montar los componentes del aparato, es necesario seguir los siguientes consejos:
- ***compruebe que las fisuras de las cabezas de los quemadores "T" (fig. 5/A) no estén obstruidas por cuerpos extraños.***
- ***Asegúrese de que la tapa esmaltada "A","B","C" (fig. 5 - 5/A) esté colocada correctamente en la cabeza del quemador. Esto se verifica cuando la tapa colocada sobre la cabeza resulta perfectamente estable.***
- ***Si la maniobra de abertura y cierre de alguna llave resulta dificultosa, no la fuerce: solicite con urgencia el servicio de asistencia técnica.***
- ***La rejillas debe ser colocadas en los pines de centrado apropiados (o en el perfil de aluminio si está presente). Verificación de la estabilidad perfecta.***
- ***No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.***

Nota: su uso continuo podría provocar que la zona de los quemadores adquiera un color distinto del original, debido a la temperatura elevada.

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL PERSONAL ENCARGADO DE LA INSTALACIÓN

La instalación, todas las regulaciones, las transformaciones y las operaciones de mantenimiento listadas en esta parte deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.

El equipo tiene que instalarse correctamente, con arreglo a las normas en vigor y según las instrucciones del fabricante.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los posibles daños causados a personas, animales o cosas por una instalación errónea del equipo.

Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de regulación automática de los aparatos solo podrán ser modificados por el fabricante o por un proveedor debidamente autorizado.

INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

- El dispositivo está diseñado para que permanezca operativo hasta 24 horas (sistema de funcionamiento no permanente). Cuando se alcanza este límite, se produce una suspensión de la regulación para que el dispositivo pueda comprobar su eficiencia.
- Este dispositivo automático es un dispositivo de seguridad y no se debe alterar. La manipulación de este dispositivo eliminará toda responsabilidad del fabricante e invalidará la garantía.
- Cumpla los estándares nacionales y europeos aplicables (por ej., EN 60335-1/EN 50165) en relación con la seguridad eléctrica.
- Antes de que la placa entre en funcionamiento, instale cuidadosamente el cableado: un cableado incorrecto puede dañar el dispositivo y comprometer la seguridad del sistema.
- Conecte y desconecte la placa sólo después de cortar la alimentación eléctrica.
- Evite exponer el dispositivo a gotas de agua.
- Evite colocar los cables de las válvulas junto con los cables de alta tensión del transformador de encendido.
- Asegúrese de que no haya nada sobre el aparato, especialmente en la zona del panel de control, antes de encenderla.

INSTALACIÓN

- Después de encender el aparato, espere unos segundos para completar el procedimiento de calibración automática del panel de control.
- En caso de cortocircuito “parcial” o un aislamiento insuficiente entre la línea y la tierra, el voltaje del electrodo del sensor podría reducirse hasta el punto de que cause el bloqueo del dispositivo, debido a la imposibilidad de percibir la señal de llama.
- No es seguro tocar el circuito de tensión extra-baja (TEB) (sólo aislamiento principal en cumplimiento de EN 60730-1), por lo que la instalación debe garantizar el nivel de protección contra descargas eléctricas equivalente a un doble aislamiento para la interfaz del usuario.

IMPORTANTE: para una perfecta instalación, ajuste o transformación de los quemadores para ser utilizada con otros gases, es necesario recurrir a un INSTALADOR CUALIFICADO: el incumplimiento de esta norma provoca la decadencia de la garantía.

MEDIDAS QUE ES PRECISO RESPETAR (en mm desde el corte)

	A	B	C	D	E
4F (60)	570	480	60	60	165 min.
5F (90)	833	475	62.5	62.5	55 min.

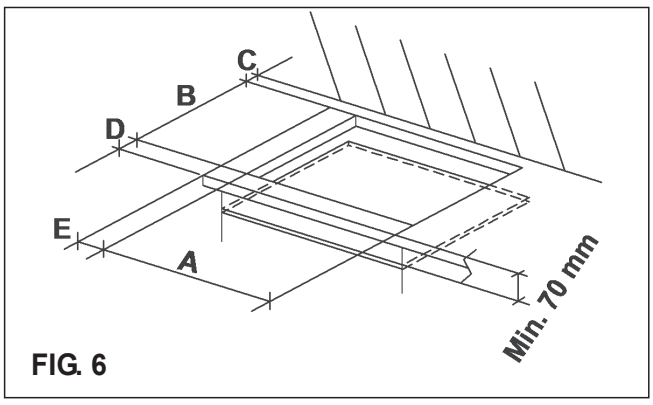


FIG. 6

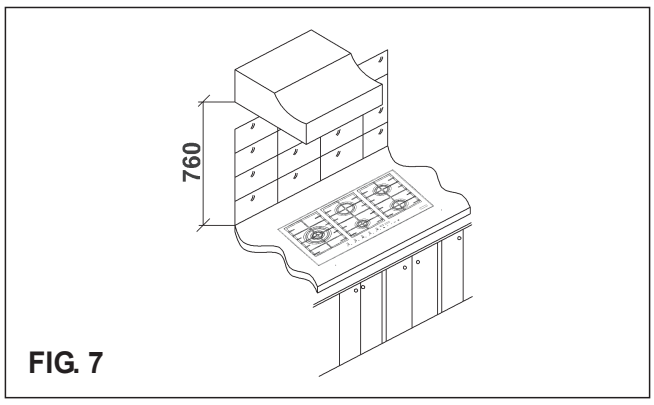


FIG. 7

INSTALACIÓN

3) INCORPORACIÓN DEL APARATO

Después de quitar el embalaje externo y todos los embalajes internos de las distintas partes móviles, asegúrese de que el aparato se encuentre en perfecto estado. En caso de duda, no utilice el aparato y diríjase a personal cualificado.

Los elementos del embalaje (cartón, bolsitas, poliestireno expandido, clavos...) no deben ser abandonados al alcance de los niños dado que constituyen fuentes potenciales de peligro.

Para encastrar el aparato, es necesario efectuar un corte en la cubierta del mueble modular de las medidas indicadas en la fig. 6 y asegurarse de respetar las medidas críticas del espacio en el que debe instalarse el aparato (ver fig. 7).

El aparato ha sido clasificado como producto de clase 3, por lo que está sujeto a todas las prescripciones previstas por las normas destinadas a estos aparatos.

El aparato se puede instalar con sólo una pared lateral (a la derecha o a la izquierda) y una superior al aparato que sea coloca a una distancia mínima, como se describe en la siguiente tabla.

4) FIJACIÓN DEL APARATO

El aparato está dotado de una junta especial que impide cualquier tipo de infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar correctamente esta junta, es necesario atenerse escrupulosamente a las siguientes instrucciones:

- quite todas las partes móviles del aparato de cocción.
- Corte la junta en 4 partes de la longitud necesaria para colocarla en los 4 bordes del cristal.
- Voltee el aparato de cocción y coloque correctamente el lado adhesivo de la junta “E” (fig. 8) debajo del borde de la misma de manera que el lado externo de la junta coincida perfectamente con el borde perimétrico externo del cristal. Los extremos de las tiras deben encajar sin solaparse.
- Pegue la junta al cristal de modo uniforme y seguro presionándola con los dedos.

INSTALACIÓN

-Coloque el aparto de cocción en el orificio efectuado en el mueble y bloquéelo con los tornillos “F” de los ganchos de fijación “G” (ver fig. 9).
- Para evitar el contacto involuntario con la superficie del cuerpo del aparato sobrecalentado durante su funcionamiento, es necesario aplicar una separación de madera bloqueada con tornillos a una distancia mínima de 70 mm desde la cubierta (fig. 6).
- Para la fijación de este producto a la estructura de soporte, le recomendamos que no utilice destornilladores eléctricos o mecánicos y de ejercer una presión moderada con la mano en los ganchos de sujeción.

ATENCIÓN: no apoyar directamente el vidrio sobre el mueble, lo que tiene que apoyarse sobre el mueble es el fondo del aparato.

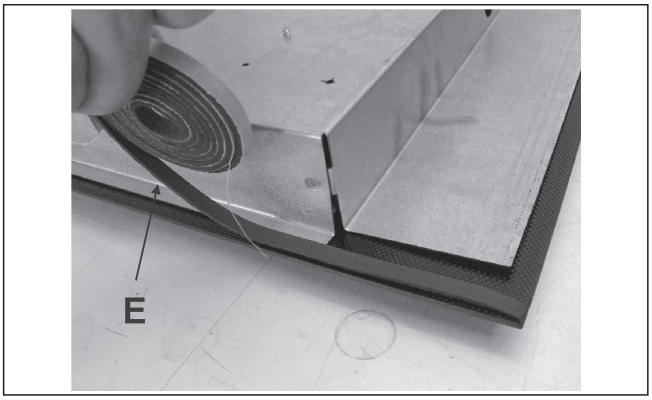


FIG. 8

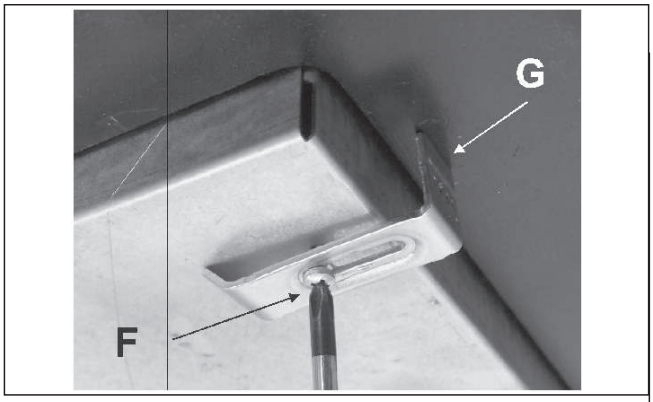


FIG. 9

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES PARA LA INSTALACIÓN

El instalador debe tener en cuenta que las posibles paredes laterales no deben superar en altura del aparato.
Además, la pared trasera y las superficies adyacentes y circunstantes al aparato de cocción deben resistir a una temperatura de 90 ºC.
El adhesivo que une el laminado plástico al mueble debe resistir a temperaturas no inferiores a 150 ºC para evitar que se desprenda el revestimiento.
La instalación del aparato debe cumplir las disposiciones de las normas vigentes.
Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. En consecuencia, debe conectarse respetando las reglas de instalación que se han mencionado anteriormente. Es necesario prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación y aireación que se citan a continuación.

5) VENTILACIÓN LOCALES

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, es indispensable que el local en el que se instala esté ventilado permanentemente. La cantidad de aire necesaria es la que requiere la combustión normal del gas y la ventilación del local, cuyo volumen no podrá ser inferior a 20 m^3. El aflujo natural del aire debe tener lugar por vía directa a través de aberturas permanentes, efectuadas en las paredes del local que se desea ventilar. Dichas aberturas deben dar al exterior y tener una sección mínima de 100 cm^2 (ver fig. 1). Deben realizarse de modo que no puedan quedar obstruidas.
También está permitida la ventilación indirecta mediante extracción del aire de los locales contiguos al que se debe ventilar, siempre que se respeten escrupulosamente las disposiciones de las normas vigentes.
ATENCIÓN: si los quemadores de la placa de cocción están desprovistos del termopar de seguridad, la abertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

INSTALACIÓN

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Los aparatos de cocción a gas deben descargar siempre los productos de la combustión por medio de campanas conectadas a chimeneas, a tubos de humos o directamente al exterior (ver fig. 2). En caso de que no sea posible aplicar la chimenea y siempre que se respeten totalmente las disposiciones relativas a la ventilación mencionadas en las normas vigentes, está permitido utilizar un ventilador instalado sobre una ventana o sobre una pared que dé al exterior, el cual deberá encenderse al mismo tiempo que el aparato (ver fig. 3).

7) ACOMETIDA DEL GAS

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la etiqueta de identificación situada en la parte inferior del cuerpo sean compatibles con los de la red de distribución del gas.

La etiqueta impresa en este manual y la que se encuentra en la parte inferior del cuerpo indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y presión de funcionamiento.

Cuando el gas se distribuye mediante canalización, es necesario conectar el aparato a la instalación de conducción del gas:

- con tubo metálico rígido de acero en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores roscados según la norma EN 10226.
- Con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, en conformidad con las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y junta de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos.

Cuando el suministro del gas procede directamente de una bombona, el aparato, alimentado con un regulador de presión en conformidad con las normas vigentes, debe ser conectado:

- con tubo de cobre en conformidad con las normas vigentes, cuyas uniones deben estar realizadas con racores de sello mecánico según las normas vigentes.
- Con tubos flexibles de acero inoxidable de pared continua, según las normas vigentes, con una extensión máxima de 2 metros y juntas de sellado según las normas vigentes. Este tubo debe instalarse de manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles del módulo de encastre (por ejemplo cajones) ni atravesar compartimentos en los que se acumulen objetos. Para facilitar la conexión del regulador de presión montado en la bombona con el portagoma, es aconsejable utilizar un adaptador especial en el tubo flexible. Este tipo de adaptador es fácil de encontrar en el mercado.

Una vez efectuada la conexión, asegúrese de su perfecta estanquidad utilizando una solución jabonosa, sin aplicar ninguna llama.

ADVERTENCIAS:
se recuerda que el racor de entrada del gas del aparato es roscado 1/2" gas cónico macho según las normas EN 10226.
El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:
CEE 2009/142 relativas a la seguridad del gas.

8) ACOMETIDA ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones legales vigentes.

- la tensión se corresponda con el valor indicado en la placa de características y que la sección de los cables de la instalación eléctrica pueda soportar la carga, indicada también en la placa de características.
- Antes de efectuar la acometida, compruebe que la toma o la instalación esté provista de una conexión a tierra eficaz según las normas y las disposiciones legales vigentes actualmente. Se declina toda responsabilidad por la inobservancia de estas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se ha efectuado mediante toma de corriente:

INSTALACIÓN

- si el cable de alimentación “C” está desprovisto de enchufe (ver fig. 10), aplique un enchufe normalizado adecuado para la carga indicada en la etiqueta de identificación. Conecte los cables según el esquema de la fig. 10 prestando atención para respetar las siguientes correspondencias:

letra L (fase) = cable de color marrón;
letra N (neutro) = cable de color azul;
símbolo tierra ⏚ = cable de color verde-amarillo.

- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance en ningún punto una temperatura de 90 ºC.
- No utilice reducciones, adaptaciones o derivadores para efectuar la conexión puesto que podrían provocar falsos contactos y peligrosos sobrecalentamientos.
- La toma debe quedar accesible después de efectuar el encastre.

Cuando la conexión se ha efectuado directamente a la red eléctrica:

- interponga un interruptor omnipolar entre el aparato y la red dimensionado para la carga del aparato, según las normas de instalación vigentes.
- Recuerde que el cable de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor.
- Para lograr una mayor seguridad, es posible proteger también la conexión eléctrica con un interruptor diferencial de alta sensibilidad.

Se recomienda vivamente fijar el cable de tierra de color verde-amarillo a una instalación de tierra eficiente.

Antes de efectuar una intervención cualquier sobre la parte eléctrica del aparato, es necesario desconectar absolutamente la conexión a la red.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños sufridos por las personas y objetos, debido a la inobservancia de las indicaciones anteriores, o que se deriven de la interferencia con una de las partes del aparato.

INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS:
todos nuestros aparatos han sido proyectados y fabricados según las normas europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102 y sus relativas enmiendas.
El aparato cumple las disposiciones de las Directivas Europeas:
- ***CEE 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética.***
- ***CEE 2006/95/CE relativa a la seguridad eléctrica.***

IMPORTANTE: la instalación tiene que efectuarse según las instrucciones del fabricante. Una instalación errónea puede provocar daños en las personas, animales o cosas, frente a los que el fabricante no puede considerarse responsable.

Si la instalación necesitara modificaciones a la instalación eléctrica doméstica o si se presentara una incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, será necesario que se ocupe de la sustitución personal cualificado profesionalmente. El profesional tendrá que comprobar, especialmente, que la sección de los cables del enchufe sea adecuada a la potencia absorbida por el aparato.

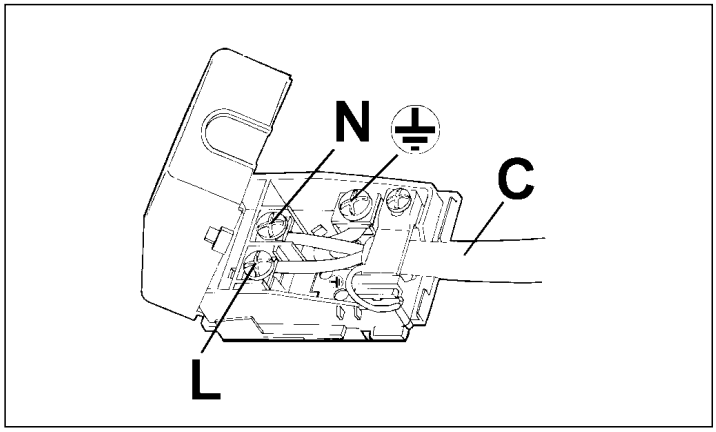


FIG. 10

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

Antes de efectuar cualquier regulación, interrumpa la alimentación eléctrica del aparato.
Al terminar las regulaciones o prerregulaciones, los posibles sellados deberán ser restablecidos por el técnico.

9) PROCEDIMIENTO PARA REGULAR LA CAPACIDAD MÍNIMA DE LOS QUEMADORES

El procedimiento para adquirir las capacidades mínimas permite la modificación de la capacidad mínima programada, adaptando cada quemador a las características de la red de distribución de gas a la que esté conectada el aparato.
Tras encender el aparato active el procedimiento pulsando los botones + y - del quemador 3 junco con los botones + y - del quemador 1 (para el 5F), y + y - del quemador 5 (para el 4F) continuamente durante 3 segundos, con todos los quemadores apagados (standby).
La activación del procedimiento de regulación se indica en el display con la palabra “MIN”. En este momento, se puede seleccionar el quemador que se debe regular utilizando los botones 12 y 13 (- y + de la programación del reloj). Tras confirmar con el botón del reloj (11), el quemador seleccionado se enciende al mínimo y la cantidad se puede aumentar o disminuir hasta el nivel mínimo utilizando los botones + y - del quemador. Durante el procedimiento de regulación del display, los niveles de llama del display mostrarán la indicación - si el nivel mínimo programado se corresponde con el ajuste de fábrica, y la indicación cambiará ⊓ o ⊔ de forma intermitente, indicando una capacidad superior o inferior a la programada.
Para confirmar la capacidad mínima requerida, es necesario pulsar el botón del reloj (11). La palabra “MIN” seguirá estando presente y ninguno de los leds parpadeará. En este momento, se puede pulsar el botón del reloj (11) para salir del procedimiento o pulsar los botones 12 y 13 para seleccionar otro quemador y programar su capacidad mínima. El dispositivo adquirirá y memorizará los niveles de capacidad mínima y los utilizará en el uso normal del aparato (ver fig. 11).

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

Seleccionar el tipo de gas

Se puede configurar el aparato para que funcione con gas metano o GLP. Para activar el procedimiento de selección de gas, el aparato debe estar funcionando y todos los quemadores deben estar apagados. Simplemente pulse los botones - del quemador 5 y del quemador 1 junto con el botón 12 (para el 90 cm.), los botones - del quemador 5 y del quemador 2 junto con el botón 12 (para el 60 cm.) durante al menos 2 segundos. El inicio del procedimiento de selección de gas se indica con el apagado de los displays de nivel de los quemadores y la aparición de “Met” o “Lpg” en el display del temporizador, dependiendo de la configuración actual. Se puede seleccionar el ajuste requerido utilizando los botones 12 y 13. Para completar el procedimiento, el operador debe pulsar el botón del reloj (11).
La activación de esta función implica la anulación de los tiempos de apagado programados en los quemadores (ver fig. 11).

LOS QUEMADORES NO REQUIEREN LA REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

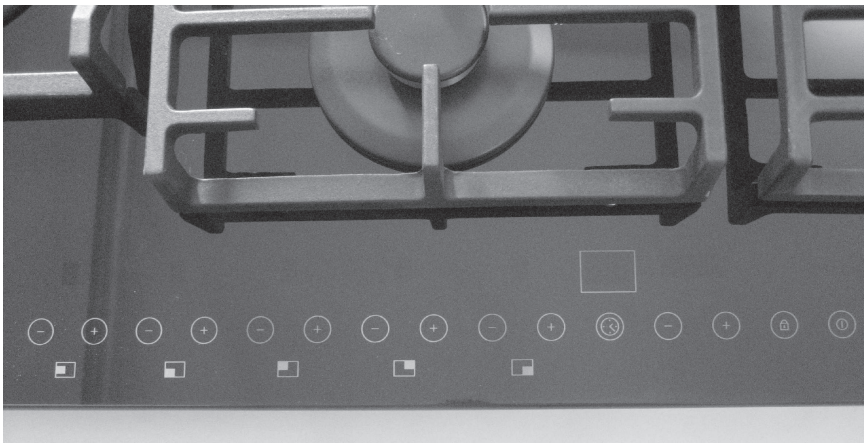


FIG. 11

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

10) CAMBIO DE LAS BOQUILLAS

Los quemadores pueden adaptarse a distintos tipos de gas montando las boquillas correspondientes para cada uno de ellos. Para efectuar esta operación es necesario quitar las cabezas de los quemadores, desenroscar la boquilla "A" (ver fig. 12) con una llave recta "B" y cambiarla por una boquilla adecuada para el gas que se desea utilizar.

Es aconsejable bloquear firmemente la boquilla.

Después de realizar los cambios mencionados, el técnico deberá regular los quemadores como se describe en el párrafo 9, sellar los posibles órganos de regulación o prerregulación y sustituir la etiqueta de identificación por la etiqueta correspondiente a la nueva regulación del gas efectuada en el aparato. Esta etiqueta está incluida en la bolsa de las boquillas de repuesto.

Para facilitar la labor del instalador, a continuación se ofrece una tabla con los caudales, los caudales térmicos de los quemadores, el diámetro de las boquillas y la presión de ejercicio para los distintos tipos de gas.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES

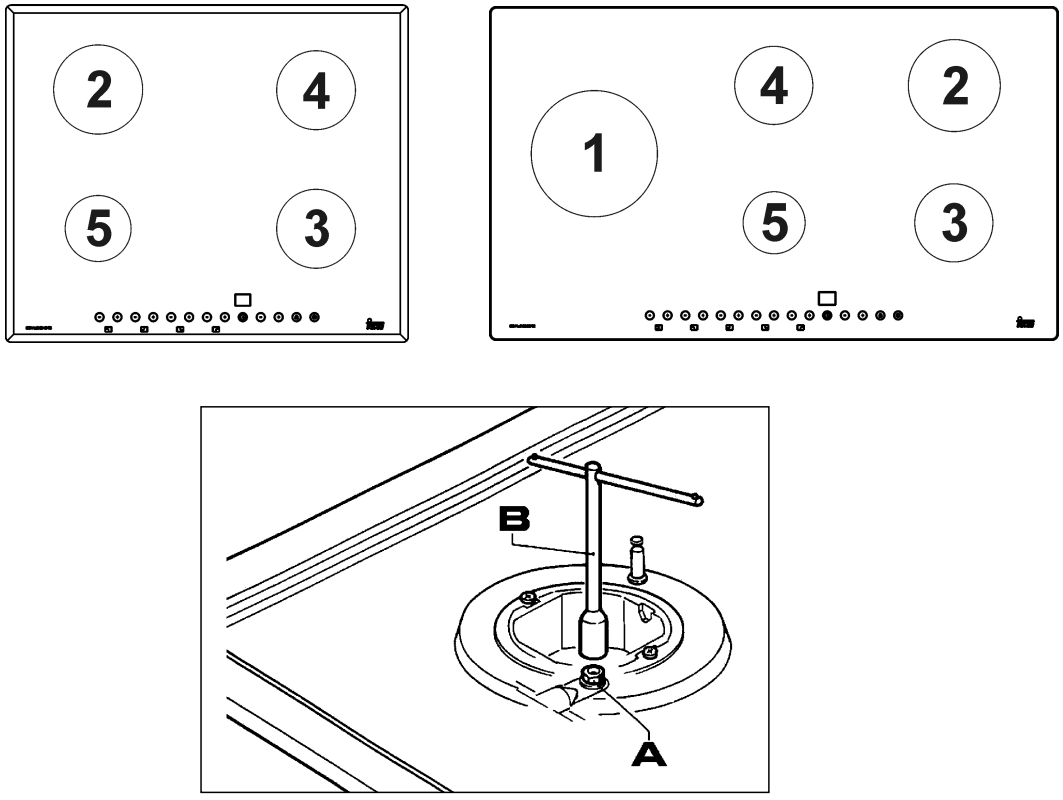


FIG. 12

TABLA MEXICO

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN TRABAJO	DIAMETRO INYECTOR	POTENCIA TÉRMICA (kJ/h)	
N°	DENOMINACIÓN		(kPa)	1/100 mm	MIN.	MAX.
1	DOBLE CORONA	G30 - BUTANO	2.75	2 x 69A + 46B	5 490	12 500
		G31 - PROPANO	3.7	2 x 69A + 46B	5 490	12 500
		G20 - NATURAL	1.76	2 x 110A + 71A	5 490	12 500
2	RÀPIDO	G30 - BUTANO	2.75	83	2 120	9 200
		G31 - PROPANO	3.7	83	2 120	9 200
		G20 - NATURAL	1.76	117 Y	2 120	9 200
3	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO	2.75	58	2 070	4 300
		G31 - PROPANO	3.7	58	2 070	4 300
		G20 - NATURAL	1.76	85 Y	2 070	4 300
4	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO	2.75	65	2 630	5 700
		G31 - PROPANO	3.7	65	2 630	5 700
		G20 - NATURAL	1.76	98 Z	2 630	5 700
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO	2.75	50	1 650-1760	3 000-3 200
		G31 - PROPANO	3.7	50	1 650-1760	3 000-3 200
		G20 - NATURAL	1.76	75 X	1 650-1760	3 000-3 200

TABLA VENEZUELA/ECUADOR

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN TRABAJO	POTENCIA TÉRMICA		DIAMETRO INYECTOR	POTENCIA TÉRMICA (W)	
N°	DENOMINACIÓN		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	MIN.	MAX.
1	DOBLE CORONA	G30 - BUTANO	28 - 30	298		2 x 69A + 46B	1800	4100
		G31 - PROPANO	37	293		2 x 69A + 46B	1800	4100
		G20 - NATURAL	20		381	2 x 110A + 71A	1800	4100
2	RÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	204		83	800	2800
		G31 - PROPANO	37	200		83	800	2800
		G20 - NATURAL	20		267	117 Y	800	2800
3	SEMIRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	98		58	650	1350
		G31 - PROPANO	37	96		58	650	1350
		G20 - NATURAL	20		133	85 Y	650	1400
4	SEMIRÁPIDO	G30 - BUTANO	28 - 30	127		65	650	1750
		G31 - PROPANO	37	125		65	650	1750
		G20 - NATURAL	20		167	98 Z	650	1750
5	AUXILIAR	G30 - BUTANO	28 - 30	73		50	550	1000
		G31 - PROPANO	37	71		50	550	1000
		G20 - NATURAL	20		95	75 X	550	1000

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

Visualización de la temperatura dentro del aparato

Hay un sensor de temperatura dentro de la tarjeta electrónica con la que se puede observar la temperatura dentro del aparato directamente en el display del temporizador. La visualización se activa pulsando los botones + y - del quemador 1 junto con los botones 12 y 13 (para el 90 cm.), los botones + y - del quemador 5 junto con los botones 12 y 13 (para el 60 cm.), continuamente durante al menos 3 segundos. En esta condición, deja de ser posible utilizar el botón 11 para ajustes relacionados con la programación del tiempo de apagado del quemador.
Para desactivar la visualización interna de la temperatura, se debe utilizar la misma secuencia de botones usada para activarla.

Autodiagnóstico electrónico

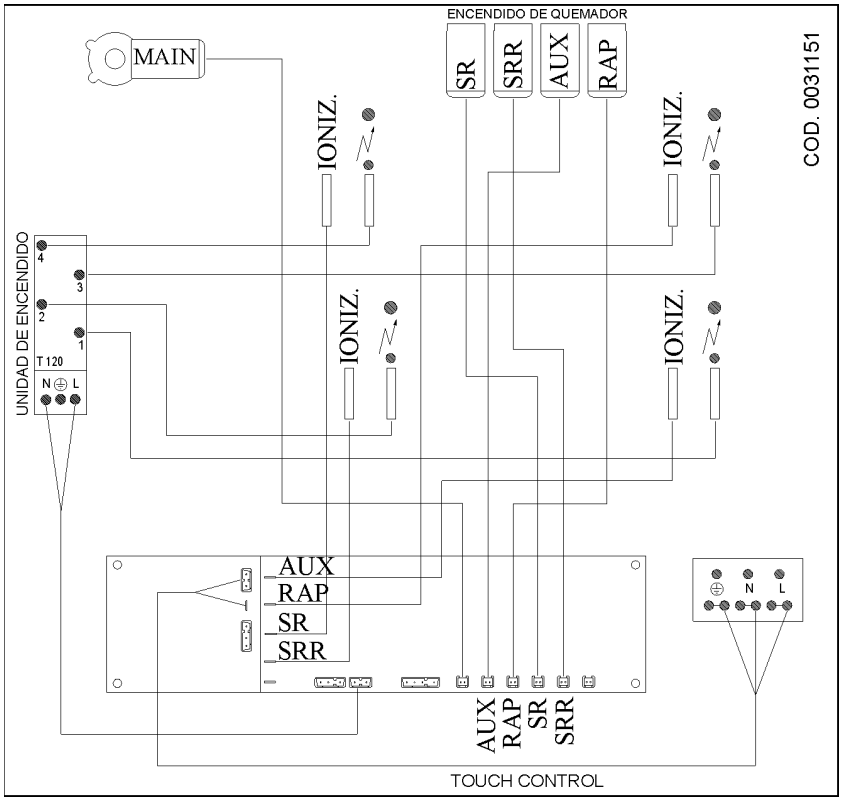
Las tarjetas electrónicas controlan su estatus continuamente. En caso de que se produzcan problemas o fallos de hardware dentro de la tarjeta, hasta el punto de comprometer la seguridad del usuario final, el dispositivo entra e un estado “seguro” en el que las solenoides se apagan y en el display aparece un código relacionado con el tipo de fallo.

REGULACIÓN Y TRANSFORMACIÓN OPERACIONES

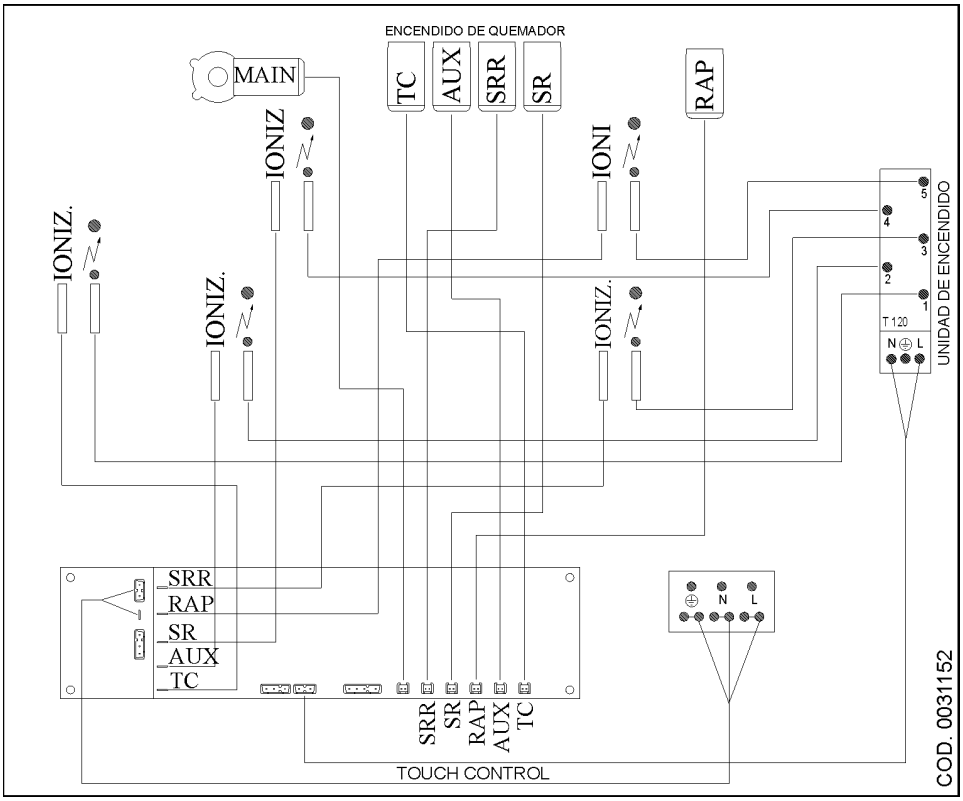
Tipo de fallo	Código de error visualizado
Quemador individual bloqueado	B
Llama parásita/anomalía en el circuito del sensor de llama en el quemador individual	F
Anomalía del circuito de válvula principal	Flt00
Anomalía de voltaje del circuito de referencia	Flt01
Anomalía del circuito de protección	Flt02
Anomalía de las puertas del microcontrolador	Flt03
Anomalía de EPROM	Flt04
Anomalía del circuito piloto de válvula	Flt05
Superado el límite de 5 desbloqueos en 15 minutos	Flt06
Anomalía del circuito de alimentación eléctrica	Flt08
Anomalía de alarma acústica/anomalía general	Flt09
Todos los quemadores están bloqueados	Flt0A
Errores de comunicación de lógica de control	Flt0C
Error de control del panel de control	Flt0E

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

Modelos de 4 quemadores



Modelos de 5 quemadores



MANTENIMIENTO

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLACA DE COCCIÓN	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA
Parrilla de cocción a gas	H05 RR - F	Sección 3 x 0.75 mm^2

¡ATENCIÓN!
En caso de sustituir el cable de alimentación, el instalador deberá disponer de un conductor de tierra "B" más largo que los conductores de fase (fig. 13) y deberá respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

ADVERTENCIA: EL MANTENIMIENTO DEBE SER REALIZADO SÓLO Y EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO.

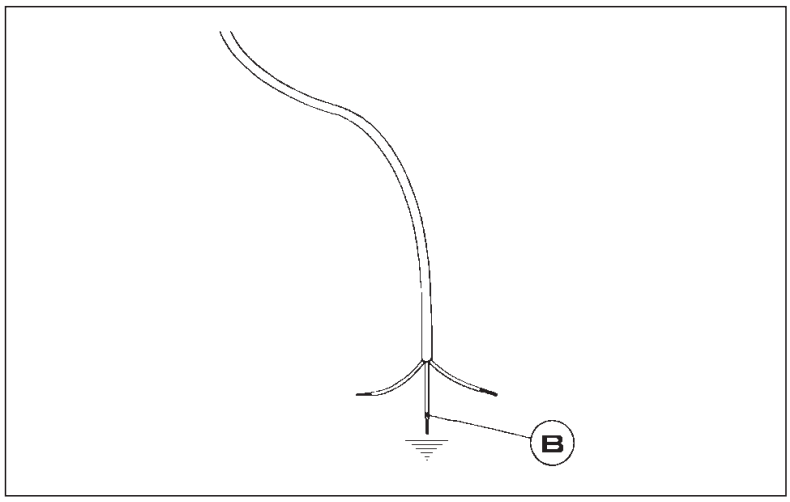


FIG. 13

DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN

La tarjeta electrónica permite la gestión de un aparato de gas con 4/5 quemadores.
Este dispositivo funciona junto con las válvulas Brahma VPC01, que permiten la regulación de la capacidad de cada quemador individual alimentado con gas metano o GLP.
El dispositivo también está dotado de una interfaz de usuario con display en siete segmentos y un panel táctil.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Las características principales se enumeran a continuación:

- display en 7 segmentos rojos y leds para la indicación del nivel de capacidad de cada quemador individual para indicar el tiempo y los ajustes.
- Un panel táctil con 15 zonas sensibles al tacto para seleccionar el nivel de cada quemador individual, ajustes, bloqueo del panel de control y encendido/apagado.
- Cinco salidas de 24Vcc para válvulas de modulación Brahma VPC01.
- Salida de 24Vcc para válvula principal Brahma VPC01 después del tubo de escape.
- Interfaz RS232 para los diagnósticos del dispositivo.
- Cinco entradas Faston para los electrodos del sensor de llama de los cinco quemadores.
- Salida para controlar un encendedor de 100-240 Vca.
- Gestión de los niveles de modulación pre-programados en la memoria FLASH.
- Posibilidad de gestión de dos tablas de modulación (G20 y G30).
- Procedimiento incorporado en el dispositivo para regular el nivel mínimo para cada quemador.
- Tarjeta de alimentación eléctrica creada utilizando tecnología de conmutación.
- Reloj diario en formato de 24 h.

DATOS TÉCNICOS

DATOS TÉCNICOS

Suministro de corriente: 100 ÷ 240V c.a. ±10%/-15%
Frecuencia: 50-60Hz
Absorción: 92VA
Absorción en stanbay: <1W
Contactos de salida de transf. encendido:
250mA @ 100÷240Vac +10% / -15%

Conexión de electrodos de sensor: 2,8 x 0,8 mm Faston
Temperatura de funcionamiento: -10 °C ÷ +85 °C
Grado de protección: IP 00
Código de clasificación EN298:

Específico	Carácter	Código
1°	Atmosférico	A
2°	Encendido directo del quemador principal	M
3°	Repetición de ciclo	C
4°	Bloqueo no volátil	L
5°	Tiempos de ajuste	X
6°	Funcionamiento no permanente	N

Longitud máxima de los cables de componentes externos: ≤1m

Control de llama

El dispositivo de sensor de llama utiliza la propiedad enderezadora de la llama.
Corriente de ionización mínima: $0,2\mu A_{DC}$
Corriente de ionización máxima: (tensión de suministro de corriente $264V_{RMS}$) $11,5\mu A_{DC}$
Corriente de ionización recomendada: 3 - 5 veces el mínimo
Longitud máxima de cable: 1 m
Resistencia mínima al aislamiento del electrodo y del cable de medida hacia tierra: ≥ 50MΩ
Capacidad parásita máx. de electrodo: ≤1nF
Corriente máx. cortocircuito: $\leq 200\mu A_{AC}$

DATOS TÉCNICOS

TIEMPOS

- tiempo de espera **(TW)**: 1s
- tiempo de seguridad **(TS)**: 4s
- tiempo de intervención en caso de apagado: 4s
  (cumplimiento con EN 30-1-4)
- tiempo de inter-espera o inter-ventilación: 10s
- tiempo de espera por bloqueo causado por llama parásita: 10s
- tiempo de pre-encendido: 0s
- número de intentos de encendido: 3

DATOS TÉCNICOS QUE FIGURAN EN LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN

MEXICO

4 FUEGOS (60)

G 30 - Butano 2.75 kPa
G 31 - Propano 3.7 kPa
G 20 - Natural 1.76 kPa

Σ Qn Natural Gas = 22 400 kJ/h
Σ Qn LPG Gas = 22 400 kJ/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

5 FUEGOS (90) (DOBLE CORONA IZQUIERDA)

G 30 - Butano 2.75 kPa
G 31 - Propano 3.7 kPa
G 20 - Natural 1.76 kPa

Σ Qn Natural Gas = 34 700 kJ/h
Σ Qn LPG Gas = 34 700 kJ/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

VENEZUELA/ECUADOR

4 FUEGOS (60)

G 30 - Butano 28 - 30 mbar
G 31 - Propano 37 mbar
G 20 - Natural 20 mbar

Σ Qn Natural Gas = 6.95 kW
Σ Qn LPG Gas = 6.90 kW
Σ Qn LPG Gas = 502 (G30)
493 (G31)

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

5 FUEGOS (90) (DOBLE CORONA IZQUIERDA)

G 30 - Butano 28 - 30 mbar
G 31 - Propano 37 mbar
G 20 - Natural 20 mbar

Σ Qn Natural Gas = 11.05 kW
Σ Qn LPG Gas = 11.00 kW
Σ Qn LPG Gas = 800 (G30)
786 (G31)

Tensión = 110 V ~
Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS DE LA REGULACIÓN DEL GAS DEL EQUIPO

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.
Antes de instalar o utilizar el aparato, consultar el manual de instrucciones.

Este aparato está regulado para funcionar a

G 30 – "p" 2.75 kPa (28-30 mbar)
G 31 – "p" 3.7 kPa (37 mbar)
(3+)

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

COD. 0030944 - 02/12

ASISTENCIA TÉCNICA Y PIEZAS DE REPUESTO

Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de garantizar un óptimo resultado de funcionamiento.
Las piezas de repuesto originales solo se encuentran disponibles en nuestros centros de asistencia técnica y en los puntos de venta autorizados.
Toda reparación o puesta a punto que sea necesario efectuar a continuación deberá ser realizada con el máximo cuidado y atención por parte de personal cualificado.
Por este motivo, es aconsejable dirigirse siempre al concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro centro de asistencia más cercano y especificar la marca, el modelo, el número de serie y el defecto que se ha detectado en el aparato.
Los datos del aparato están grabados en la etiqueta de identificación que se encuentra en su parte inferior y en la etiqueta de la caja del embalaje.
Esta información facilitará la localización de las piezas de repuesto adecuadas por parte del asistente técnico y permitirá garantizar una intervención inmediata y específica. Se aconseja anotar a continuación estos datos para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: .....
MODELO: .....
SERIE: .....

www.teka.com

Distribuido por:
Teka Mexicana S.A. de C.V
Av. Ferrocarril #200 C.P. 15530
México, D.F.